

BRAUN

MR 4050

MR 4050 HC

MR 4050 M HC

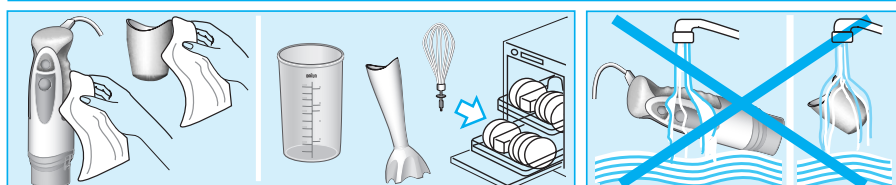
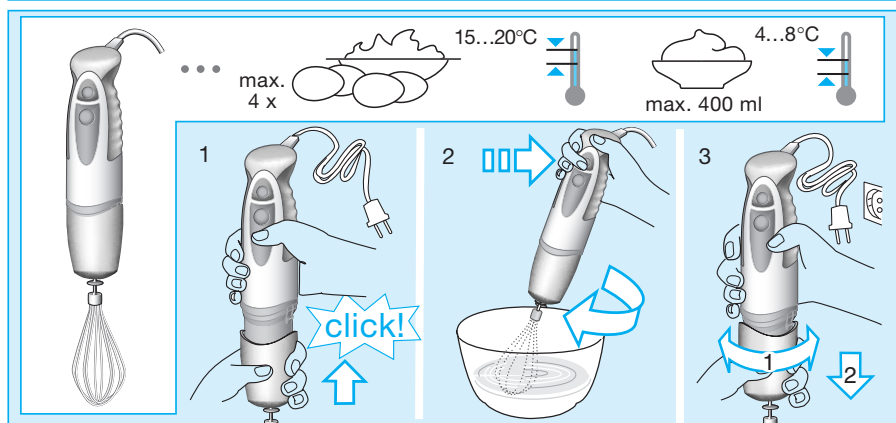
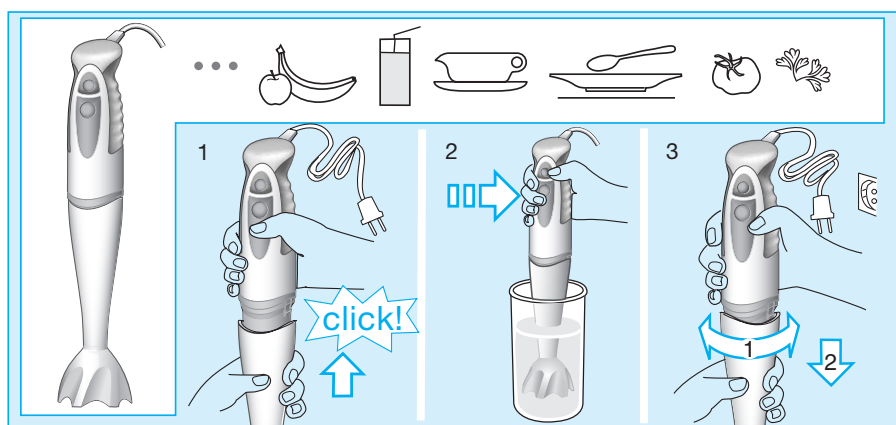
MR 4000 HC

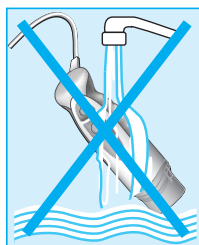
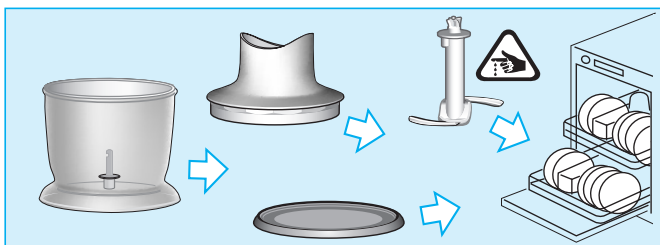
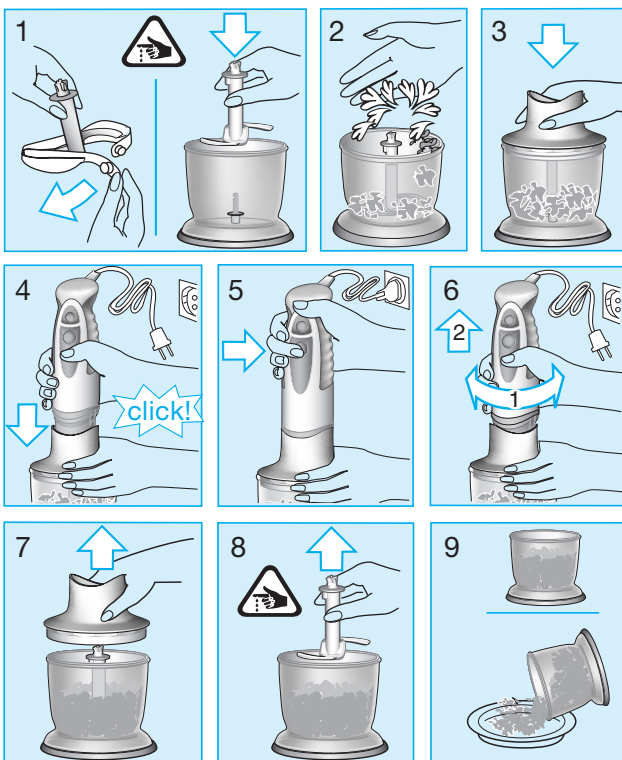
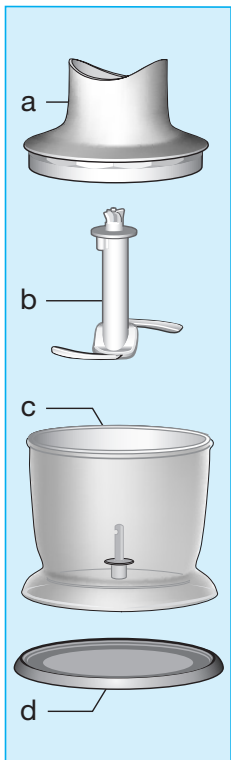


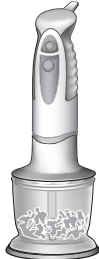




















Multiquick®/Minipimer®

Type 4193

	MR 4050	MR 4050 HC MR 4050 M HC	MR 4000 HC
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
	•	•	•
		•	•





					
		max.	+/-		
		100 g	5 sec		●
		100 g	15 sec		●
		50 g	6 x 1 sec	●	
		10 g	6 x 1 sec		●
		7	5 x 1 sec	●	
		80 g	12 x 1 sec	●	
		80 g	8 x 1 sec	●	
		100 g	12 x 1 sec	●	
		100 g	10 sec		●
		90 g +	45 sec		●
					

Русский

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
- Ножи очень острые!
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается подставлять моторную часть **(A)**, зубчатую часть венчика для взбивания **(F)** под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан **(E)**, и чаша для сбивания **(C)** непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

- (A)** Моторная часть
- (B)** Переключатель вкл./выкл. (скорость 1)
- (C)** Переключатель вкл./выкл. (скорость 2)
- (D)** Вал с ножом
- (E)** Мерный стакан
- (F)** Зубчатая передача венчика
- (G)** Венчик
- (H)** Измельчитель («НС»)

Как пользоваться ручным блендером

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления подливок, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть **(A)** в вал с ножом **(D)**, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажмите переключатель **(B)** или **(C)**.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане **(E)**, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегрева.

Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик **(G)** в зубчатую передачу **(F)**, затем вставьте моторную часть **(A)** в венчик и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор **(B)** (скорость 1).

3. После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель **(B)** (скорость 1).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4–8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

Как использовать насадку для измельчения

- (a) Верхняя часть
- (b) Нож
- (c) Чаша измельчителя
- (d) Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель «вкл./выкл.» **(C)**.

N.B.: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
- удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
- удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Измельчение

1. Предостережение: Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (b). Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c). Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (d).
2. Положите продукты в чашу измельчителя. Установите трансмиссию на чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть **(A)** в верхнюю часть (a) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
5. Нажмите выключатель **(B)** или **(C)**, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
6. После использования, поверните моторную часть **(A)**, чтобы удалить его из верхней части.
7. После этого удалите верхнюю часть.
8. Аккуратно выньте нож.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка

Очищайте моторную часть **(A)** и верхнюю часть измельчителя **(F)** только влажной тканью. Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

СА-4000: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

Рецепты

Майонез (используйте вал ножа)

200-250 мл растительного масла,

1 яйцо (желток и белок),

1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанному порядку.

Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель **(C)**, держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

Малиновое мороженое

Положите 100 г замороженной малины в измельчитель и измельчайте на 2-ой скорости в течение 5 секунд.

Затем добавьте 10 г сахарной пудры и 80 г сливок и смешивайте на 2-ой скорости в пульсирующем режиме (10-20 нажатий) до получения однородной массы.

Содержание может быть изменено без уведомления.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Блендер, 400 Ватт

Сделано в Испании, BRAUN Испания, Braun Esparola S.A., 08950 Esplugues de Llobregat, Enrique Granados 46, Spain

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания. Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии.

Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то

лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно. Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону (095) 258 62 70.